

きのこたっぷり炊き込み御飯



【材料】 1合分

きのこ 100g
(お好みの組み合わせで)
油揚げ 小1/3枚 (5g)
米 1合
A { 醤油 小さじ2
みりん 小さじ2
酒 大さじ1

ひとこと

たっぷりのきのこの旨味と歯ざわりで、おいしくいただけます。

【作り方】

- ①米を研ぎ、少な目の水で浸水する。
- ②きのこは各々石づきを切り落とし、食べやすい大きさに切ってほぐす。
- ③油揚げは薄切りにし、熱湯をかけて油抜きする。水けをしぼり細切りにする。
- ④①に②、③、Aを入れて炊く。

(茶わん1杯分)

エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	カルシウム (mg)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
316	7.1	14	65	2.6	0.9



出典：糸島市健康づくり課 管理栄養士

